



KANAPKI PEŁNOZIARNISTE Z PIECZONYM MOSTKIEM

SKŁADNIKI:

pełnoziarnisty chleb tostowy
500 g mięsa odkrojonego z mostka wołowego
sól, pieprz
1,5 łyżeczki pieprzu cayenne
1 łyżka oliwy
ulubione pikle, najlepiej pikantne lub słodko-
kwaśne, pokrojone w plastry

Sos musztardowy z miodem:

100 g kremowego serka typu Philadelphia
150 g ziarnistej musztardy (francuskiej)
50 g płynnego miodu

PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso dokładnie natrzeć solą, świeżo mielonym pieprzem i cayenne. Odstawić na minimum 15 minut (a najlepiej kilka godzin). Posmarować oliwą i obsmażyć z dwóch stron na dobrze rozgrzanej patelni. Przykryć lub zawinąć w kilka warstw folii aluminiowej i piec przez 4-5 godzin w piekarniku rozgrzanym do temperatury 150°C.
2. Po upieczeniu mięso odstawić na chwilę, po czym pokroić w cieniutkie plastry. Na kromkach chleba ułożyć kilka warstw plastrów mięsa oraz plasterki pikli. Połączyć obficie sosem przygotowanym z podanych składników. Smak kanapek świetnie uzupełni schłodzone, miodowe piwo.